

Limited time lunch menu

4月10～5月10日 期間限定ランチ

アンガスステーキ

Angus beef steak set/200g

[ ライス・サラダ・デザート(ケーキ・フルーツ) ]



4,400円 [ランチチケットお持ちの方 +2,420円]

\*長野県産米を使用しております。  
\*ご飯の量を少なめに变更が可能です。

\*ご飯大盛+330円 \*麺大盛 330円 \*おかわりご飯+330円

\*\*表示価格はすべて税込みです。



Lunch Menu



浅間山 雪どけ鉄板  
ハンバーグ

Sizzling hamburger steak

[ライス・サラダ]

肉汁たっぷりのジューシーなハンバーグを雪どけ浅間山に見立てました。  
さっぱりおろしポン酢でご賞味ください

2,640円 [ランチチケットお持ちの方 +660円]



軽井沢  
ベーコンハンバーガー

Karuizawa bacon burger

[ポテトフライ・ヨーグルトブルーベリーソース]

地元の安齋製パン・軽井沢ベーコンを使用し、  
バーベキューソースとマヨネーズソースを仕上げました。

2,310円 [ランチチケットお持ちの方 +330円]

Member's Lunch ※メンバー様のみご注文いただけます。

・信州蕎麦(冷・温) ・特製ビーフカレー ライス or ナンでお選びください

1,100円(税込)



桜エビと春キャベツの Pasta

Sakura shrimp and Spring cabbage pasta

[デザート]

香ばしい桜海老と甘い春キャベツ旨みが口いっぱいに広がる  
春を彩るパスタです。

1,980円



軽井沢 太平燕 Taipien

[焼売・ザーサイ]

軽井沢オリジナル太平燕。極太春雨を使用し、  
透明な鶏ガラスープに野菜と魚介、さっぱりとした味わいで  
体温まる優しい味が特徴です。

2,310円 [ランチチケットお持ちの方 +330円]



鶏とたっぷり野菜の中華炒め

Chicken and vegetable stir-fry

[白米・スープ・デザート]

鶏とたっぷりの野菜で炒めました。  
ご飯にも、おつまみにもなる一品です。

1,980円

\*長野県産米を使用しております。  
\*ご飯の量を少なめに变更が可能です。

\*ご飯大盛+330円 \*麺大盛 330円 \*おかわりご飯+330円

\*\*表示価格はすべて税込みです。



Lunch Menu

うな牛重

Eel and beef rice bowl

[小鉢2種・香の物・お吸い物]

ふっくらとした鰻とジューシーな国産牛で合盛り仕上げました。  
スタミナのつく贅沢な一品です。

4,290円 [ランチチケットお持ちの方 +2,310円]



カツ煮御膳

Simmered pork cutlet "katsuni"

[小鉢・香の物・味噌汁]

200gの極厚のロースかつを  
料理長秘伝自家製タレでカツ煮にしました。

2,530円 [ランチチケットお持ちの方 +550円]



本鮪と鯛の二色丼

Bluefin tuna and sea bream

[香の物・味噌汁]

本鮪の濃厚な旨味と真鯛の清涼な甘み  
海の幸が共演する豊かな丼です。

3,520円 [ランチチケットお持ちの方 +1,540円]



信州手打ち蕎麦  
海老と旬野菜の天婦羅

Shinshu soba with Tempura shrimp and seasonal vegetables

[野沢菜]

風味豊かな信州蕎麦と旬の食材を使った天婦羅の組み合わせです。  
サクサクの天婦羅とコシのある蕎麦をお楽しみください。

2,310円 [ランチチケットお持ちの方 +330円]



Culb Chef ビーフカレー(ナンorライス) Beef curry

1,980円

[サラダ・薬味]

Culb Chef カツカレー(120g) Cutlet curry

2,530円 [ランチチケットお持ちの方 +550円]

[サラダ・薬味]

\*長野県産米を使用しております。  
\*ご飯の量を少なめに变更が可能です。

\*ご飯大盛+330円 \*麺大盛 330円 \*おかわりご飯+330円

\*\*表示価格はすべて税込みです。

